

Barolo DOCG *Panerole*



Denominazione: Barolo DOCG

Cru: Panerole

Esposizione solare: Sud-Ovest

Terreni: molto acclivi, plastici, di difficile lavorazione e ricchi di argilla

Vitigno: Nebbiolo Michet e Nebbiolo Lampia

Area di produzione: Novello

Vendemmia: manuale con selezione dell'uva in vigneto.

Epoca di raccolta: metà di ottobre.

Kg di uve per ettaro: 6.000

Vinificazione: in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

Tempi di fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 12 giorni con continue follature giornaliere, durante i quali svolge completamente la fermentazione alcolica dopo di che viene sommerso il cappello e lasciato in macerazione per altri 30 giorni e alla fine si svina.

Temperatura di fermentazione: variabili con punte massime di 32° C.

Affinamento in cantina: il vino nuovo trascorre da 1 a 3 mesi nelle vasche di acciaio dove svolge la fermentazione malolattica, viene travasato più volte prima di essere messo nelle botti di rovere di Slavonia di media capacità (25/30 hl) dove invecchia per 30 mesi.

Affinamento in bottiglia: 12 mesi.

Bottiglie prodotte: n. 10.000 da 0,75 L, 300 magnum da 1,5 L, 40 magnum da 3 L, 10 magnum da 5 L.

Abbinamenti gastronomici: brasato, stinco, anatra, formaggi a media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16° - 18°

Gradazione alcolica: varia da 14 a 15% Alc/Vol a seconda dell'annata.

Colore rosso granata brillante con lievi note aranciate; olfatto ricco, complesso, note floreali.

Gusto ricco, dolce, tannico, ruvido, giovane e potente.